



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TART

3.5 su bardağı un  
150 gr. margarin  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
4 adet elma  
3 çorba kaşığı tozşeker  
1 çay kaşığı tarçın

Elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup elmaların rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kabın içine tabanına yayın. Elmalı harcı da üzerine yerleştirin. Kalan hamuru şeritler halinde üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "labirent" tarafından gönderildi. 10.12.2020